



Schlossgut Diel

Die Gastköche des Jubiläums



Beat Caduff

Caduff's Weinloft, Zürich
servierte Steinpilzrisotto
mit Caduff'erele.



Harald Rüssel

Restaurant Landhaus St. Urban
servierte Gegrillten Heilbutt mit
provençalischem Muschelsud, Canneloni
von Auberginen und getrockneten Tomaten.

Die Gastköche des Jubiläums



Hans-Stefan Steinheuer

Restaurant Zur Alten Post, Heppingen
servierte Rehmedaillon in Pfefferkruste mit
Chuttney von grünen Tomaten und Pfirsichen

Justin Quek

Restaurant Les Amis, Singapur
servierte Lachsconfit mit getrocknetem
Seegras und Rieslingsauce.



Franz Raneburger

Restaurant Schloss Glienicke, Berlin
servierte Geschmorte Kalbshaxe mit
Graupen und Wurzelgemüse.



Schlossgut Diel

Die Gastköche des Jubiläums



Johann Lafer

Restaurant Le Val D'Or, Stromberg
servierte Lammrücken in der Kräuter-
kruste mit Rosmarinkartoffeln und
mediterranem Gemüse.



Volker Waltmann

Große Anerkennung fand auch das
mit feinsten Rohmilchkäsen bestückte
Buffet des Erlanger Käsespezialisten.

Die Gastköche des Jubiläums



Rainer Halbedel

Halbedel's Gasthaus, Bad Godesberg
servierte das folgende Gericht:
Zitronencrepe mit Kirschragout.



Patrick Kimpel

Restaurant Kronenschlösschen, Hattenheim
servierte Pralinenmousse im Baum-
kuchenmantel mit Mandel-Krokanteis